Dla JW. [illegible]
Kustosza Koronnego.

~~Nauka [illegible] № 113.~~

Sierakowski

96.

~~32. VII. 149~~

NAUKA
O POWSZECHNYM
ROSLIN SUSZENIU
CZĘSC I.

O ſarzynach, Salatach, i Korzeniach Warzywnych, iakim ſpoſobem ſuſzone i w Papier pakowane bydź maią.

DLA POMNOŻENIA SPOSOBOW WYŻYWIENIA SIĘ DO DRUKU PODANA

PRZEZ

JANA JERZEGO *EISEN*,
Tormeńſkiego w Inflantach Paſtora, wolney ekonomiczney w Petersburgu Społeczności Towarzyſza.

WYKŁAD Z NIEMIECKIEGO
POTRZECIE WYDRUKOWANY.

w WARSZAWIE
u P. DUFOUR Konſ: Nadw: Druk: J. K. Mci i Dyrek: Druk: Korp: Kad:

M. DCC. XCI.

Szacunek i pożytek ſuſzenia roślin.

SUſzenie iarzyny rownie iako i zioł lekarſkich nie ieſt rzeczą nową. Od dawnego czaſu wiedzą ludzie ſuſzyć ſzpinak, ſzczaw, pietruſzkę, kopr, groch zielony w ſtrączkach i bez ſtrączkow, faſolę, rzepę, karczochy &c. Wieśniacy Finlandſcy ku Laponii mieſzkaiący ſuſzą także liście kapuściane. Takowe ſuſzenia ſą moim zdaniem rownie dawne, iak robienie ſiana z trawy.

Rozumiem tylko, że ſztuka, ktorą tu opiſuię, ieſt nowa z naſtępuiących miar.

1mo. Ze podaię powſzechną roślin ſuſzenia naukę, rozciągnioną do wſzyſtkich zgoła na potrawy ſłużących rzeczy ogrodowych, i zioł, tak domowych iako też i polnych, kwaſzonych i nie kwaſzonych.

2do. Że sposob moy suszenia doskonaley zachowuie roślinom suszonym farbę, smak, moc i właściwą przyiemność, a przytym że mogą być mocniey wysuszone.

3tio. Ile wiedzieć mogę nowym iest wynalazkiem pakowanie w papier suszonych rzeczy, ktore tym sposobem nie zabieraiąc wiele mieysca, łatwo od podrożnych zabrane być mogą. Upakowawszy ie mocno, zabiega się doyściu powietrza, wilgoci, pleśni, nie zaszkodzi im, ani kurz, ani paiąki, ani muchy, ani inne robactwo. Smak swoy w paczkach papierowych dłużey zachowaią. Rzeczy służące do zrobienia potraw i używane w gotowaniu zamiast korzeni, razem upakowane być mogą, naprzykład: przymięszay do zielonego grochu razem i liścia pietruszki; do siekaney kwaśney kapusty pieprzu, kminku i cebuli &c. do słodkiey kapusty trochę muszkatowego kwiatu. Na supę z zieleniny zmięszay

razem szczaw, szpinak, endywią, sałatę, trybulę, szparagi, pietruszkę i selery z korzeniami i liściami, pory, szczypior, borak, estragon, bazylikę. &c. Rożne przepisy służą do zrobienia z zieleniny smaczney supy. Naprzykład na skorbut: Weź warzęchy (*cochlearia*) boboniku (*becabunga*) każdego po funcie iednym, rzeżuchy wodney i ogrodowey każdey po poł funta, ostrożkow (*flores calcatrippæ*) albo niedoyrzałego ich nasienia ieden łot. Dla zmnieyszenia goryczy i dodania smaku supie przyłoż ostu, podagrycznika (*Podagraria*) sałaty, endywii po poł funta: estragonu, boraku, bazyliki, trybuli &c. po łocie iednym. Cebuli, rokambułu, porow, szczypioru, ktore z nich będzie na doręʒiu puł funta. I takim sposobem na biegunkę krwawą, na chorobę, *arthritis vaga* zwaną, supy właściwe zgotować można. Jeżeli można zrobić sobie z kuchni lekarstwo

zdaie ſię, iż ieden ieſt ten moy ſpoſob. Nie lepieyże byłoby pożywać ſupę z ziołkami ſmaczną, a niżeli pić ziołka proſto odgotowane i tyzanny, kiedy i bez tego ieść potrzeba? takowey medycyny praktyka byłaby nowym chimii rozdziałem.

4to. I to rzecz nowa, że z ſuſzoney zieleniny i korzeni warzywnych potrawa zrobi ſię w kwadranſie iednym, a naydłużey w poł godziny, co w obozie, w drodze albo na morzu wielką będzie wygodą, dla oſzczędzenia drew przez krotkie gotowanie, i wody ſtudzienney na okrętach drogiey.

5to. Na oſtatek ſuſzenia roślin dzieło iak nayobſzerniey rozprzeſtrzenić łatwo ieſt, a znane dotąd ſuſzenie w piecach rowney łatwości mieć nie może.

Powſzechne roślin ſuſzenie pomnaża ſpoſoby wyżywienia ſię, mogąc używać ſuſzonych, kiedy o świeże tru-

dno, i kiedy według czasu wcale ich niemasz, staną się suszone większą potrzebą, a z tey przyczyny więcey się zbierze polnych i około ogrodow więcey będze starania; z naci odrzynanych w iesieni, dla przechowania zimowego, iako to rzepy, rzodkwi, burakow, marchwi, kuczmorki, kalarepy cykoryi, pietruszki, selerow &c. iuż nie tak siła wyrzuci się za rzecz niepotrzebną, ale wysuszy się, mniey się zachowa do złych piwnic i mniey zgniie. Co na targu przedać ogrodnikowi nie trafi się, to on nie wyrzuci, iako zwiędłe, ale wysuszy. Będzie on z większą pilnością około ogrodowin swoich pracował, kiedy nie tylko świeże ale i wysuszone będzie mogł sprzedać.

Pomnaża ieszcze takowe suszenie sposob wyżywienia się z strony zdrowia, bo potrawy z ogrodowin są naypierwszym pokarmem człowieka, utrzymuiąc krew w naturalnym iey sta-

nie; a ofobliwie fłuży zielenina kwafkowata przy nieuchronnym zażywaniu wody niezdrowey, przy powietrzu wilgotnym i zgniłym, przy zaraźliwych chorobach, przy fzkodliwym a zbytecznym mięfa iedzeniu, a tak fą razem i pokarmem i lekarftwem. Ten więc artykuł ieft naycelnieyfzy między fpofobami wyżywienia fię; zdrowie pomnaża, ieft nam nayprzyiemnieyfzy, ieft między wfzyftkiemi pokarmami naylżeyfzy i naypewnieyfzy do nabycia, a przez fufzenie łatwo przewieziony i chowany być może. Schowałem naprzykład w komorze wilgotney paczkę felerow fufzonych z nacią i mocno ugniecionych, w drugim roku dobywfzy ich, znalazłem rownie piękne, zielone i białe, a oblawfzy takowe talerzyki ukropem, ledwo nie tak dobre i piękne iak świeże doznałem.

Nie chwalę ia tę fztukę dla prożney iakowey okazałości, i owfzem czynię

to z nieiakim przymusem, ale iednak z powinności, ażebym pożyteczney oczywiście rzeczy ziednał tym prędszą w powszechnym przyięciu iey zaletę Wszakże według zwyczaiu nie mamy za złe, kiedy nam gospodarz o potrawach swoich wszystko powie, co tylko wie, że gościom sprawi apetyt.

Takowe suszenie przyda się wielce 1mo. Na morzu, gdy strawa na okrętach przyiemnemi, zdrowemi i chorobom żeglarskim, iako to skorbutowi zabiegaiącemi i leczącemi potrawami pomnoży się; albowiem kwaszone ogrodowiny pomocnym swoim kwasem, rownie iako i do sałaty służące, przeszkadzaią złym skutkom pochodzącym z wilgoci morskiego powietrza, z exhalacyi znaczney liczby ludzi w szczupłym mieyscu będących na kupie, zabiegaią zaraźliwym chorobom, szkodliwości zastarzałey i prawie zagniłey wody studzienney; nadto też ogrodo-

winy tak kwafzone iako i kwafu nie-maiące umnieyfzaią złych fkutkow pochodzących z iedzenia słonego mięsa i słonych ryb. Ze sposobu łatwego fufzenia roślin każda nacya zyskuie korzyść dobierania sobie takich ogrodowin, do ktorych z młodości ieft przyzwyczaiona. W Rossyi podobaią się barszcze z kwaśney kapusty i z zieleniny zrobione, fzczu nazwane, innym przypada do gustu sama kwaśna kapusta, drugim słodkie ogrodowiny, a inni na ostatek i kwaśne i słodkie lubią. W przeciągu długiego czasu, oczywista ieft rożnica, czyli ia same mięso, ryby świeże i solone, groch, kaszę mam do iedzenia, czyli też rożne przy tym iarzyny, do ktorych iestem przyzwyczaiony mieć mogę. Rownie też:

2do. Takowe fufzenie pożyteczne będzie okrętom kupieckim, a osobliwie płynącym do Indyi, Grænlandyi, także rybakom śledzi &c. Przyiaciela

mego z Anglii do Polu południowego płynącego Xiędza Förstera, radbym był wiedział opatrzonego takiemi suchemi ogrodowinami, ażeby nie był przymuszony szukać w ziemi, DELFUEGO, rzeżuchy i pietruszki, iako osobliwego skarbu i lekarstwa na skorbut. Dałbym przez to okazyą mężowi temu ciekawemu i sprawnemu przywiezienia z tamtych Kraiow roślin iakich rzadkich wysuszonych. Zdaie mi się, że w przyszłym czasie będzie można obeyść się bez ziołka przeciw skorbutowi w Szpicberku służącego.

3tio. Przyda się także suszenie roślin Woysku w polu i marszu będącemu. Jeden koń uciągnie we dwudziestu pudach ogrodowin suchych, tyle co 400. albo 800. pudow zaważyłyby świeże, a żołnierz może mieć na ieden albo dwa miesiące prowizyą w kieszeni. Tym sposobem on w każdym czasie i mieyscu byłby iarzyną opatrzony. Nie tylko markietani mo-

gliby mieć na przedanie fufzone warzywo, ale Officer i żołnierz fpofobność znaydzie doftania iey. Nie mam przyczyny dłużey rozfzerzać fię nad tym przedmiotem; odwołuię fię raczey do każdego, co czafem nadto, a czafem żadney w tey mierze nie miał wygody. Przypominam tylko, że w obozie dość częfto fchodzi na czafie, wodzie i drzewie, a fufzona iarzyna prędko fię uwarza.

4to. Przyda fię także fufzenie roślin Garnizonom w fortecach obleżonym, ktore z ogrodow fwoich kuchennych w takową porę pożytku mieć żadnego nie mogą.

5to. Karawanom żywność fwoią z fobą wożącym, kwafzone ogrodowiny mniey od innych czyniąc pragnienia, fą naybardziey zdatne.

6to. Karczmarzom, ktorzy powinni wfzyftko mieć na doręńdziu dla prędkiego ieść gotowania.

7mo. Gospodarze, ktorzy albo żadnych, albo złe piwnice maią, będą potym chowali zielone ogrodowiny na dwa tylko mieſiące, a reſztę wyſuſzą ieſzcze w ten czas, kiedy naylepſzy w nich ieſt ſmak, ażeby ſię opatrzyć na cały rok i iarzynny ſwoy ſkład w iedney ſzafce zamknąć mogli. Rzepę, ktora oprocz tego nie długo ſię konſerwuie i gębkowata ſię robi, i iarmuż ieżli parę razy przemarznie, zaraz w ieſieni ſuſzyć trzeba, a zachowaią ſmak rownie iak i świeże. Chociaż kto ma i dobrą piwnicę, a nie ma pomerańczarni, opatrzy ſię iednakowoż ſuſzoną pietruſzką, liściem z ſelerow, ſzczawiem, ſzpinakiem, ſałatą, endywią, trybulą, portulaką, ſzczypiorem, borakiem, eſtragonem, bazyliką, biedrzeńcem (*Pimpinella*) koprem, ſzparagami, i będzie miec każdego czaſu ſupę niemi zaprawną. Rownie potrzeba ſuſzyć zaraz po ieſieni rokambuł, cebulę, pory, ponie-

waż pogniie dosyć zielonych przez zimę, a powyrasta ku wiosnie. Suszone szparagi daleko są lepsze od forsowanych w zimie na inspektach. Zeby na wiosnę nie zabrakło ogrodowiny, nim się nowa pokaże, suszy dobra gospodyni zaraz w iesieni zapas słodkiey kapusty, a osobliwie zieloney Włoskiey, kalafiorow, brokoli, kalarepy, rożnych korzeni, kartofli i dyniow &c. na całe lato chrzanu, kapusty kwaśney, burakow kwaszonych siekanych. Dla osob niemaiących zębow, a chcącyh dla orzeźwienia się ieść sałatę z rzodkwi, ususzy ią zaraz w iesieni, a potym zetrze na proszek.

8vo. Ubogim także wygoda, gdy opatrzą się przez wiosnę aż do zimy rozmaitą suszoną iarzyną i polną zieleniną, mieć będą z niey nie tylko potrawę smaczną, ale i oszczędzenie chleba; i latem nawet suszone ogrodowiny są przy niedostatku chleba zdrowsze od świeżych, nie tak łatwo spra-

wuiąc biegunkę. Jak wiele posilaiącey zieleniny marnie zgniło, ktoraby ususzona mogła była pokarmem być pod czas ostatniego głodu, ktory prawie w całey Europie rozszerzył się był? W przyszłym czasie ubodzy mogliby mieć tyle przezorności, aby o rozmaite ogrodowe i polne korzonki starali się, one suszyli i w potrzebie miętko ugotowane z ciastem mięszali dla oszczędzenia mąki. Naywiększy niedostatek żywności bywa od wiosny aż do żniwa, i w ten to właśnie czas bardzo pożyteczna byłaby iarzyna suszona z przeszłey iesieni, iako to kartofle, rzepa, marchew &c.

9no. Powszechne to suszenie roślin, powinnoby się stać nowym handlu artykułem, czy to względem ogrodowin dziko w niektorych mieyscach rodzących się, iako szparagi w Kraiach Rossyiskich południowych i w Polszcze na Podolu, czy też względem zasiewawanych i zasadzanych z umysłu w

ogrodach, czyli też względem obficiey dla handlu rozmnożyć się mogących. Obywatele od Miast oddaleni, nie mogąc daleko prowadzić świeżych iarzyn, ponieważ przewozka cenę ich przewyższałaby, sadzić będą wiele kapusty. Osady Saratowskie, Ukrainskie i inne postaraią się o rozmnożenie karczochow, kalafiorow, brokoli, kuczmorki, bobu Tureckiego, grochu cukrowego, chrzanu, rokambułu, kukurudzy, pieprzu Indyiskiego melonow &c. ktore wysuszywszy przywozić z łatwością będą do Petersburga, Narwy i Rygi tym końcem, abyśmy innym Nacyom na pożywienie w okrętach przynaymniey przedawać ie mogli dosyć tanie. Rossyiski kwas, nazwany szczu, znalazł, podług zdania mego, drogę weyść po całym świecie za powszechny pokarm na okrętach: ile że suszona zielenina nie iest podleysza od świeżey, a kto zechce więcey łożyć kosztu i pracy, będzie

miał

miał ieszcze smacznieyszą. Cudzoziemcy zwykli do tey potrawy łatwo przyzwyczaić się, czemuż nie potrafiliby tegoż samego zrobić w domu. Wiele z naszych południowych Kraiow iest w niedostatku drzewa, iednakże tam chleb pieką, a każdy piec może do suszenia roślin przyspoſobiony być z pożytkiem, osobliwie w Rossyi, gdzie sztuka piecow stawiania iest w naywiększey doskonałości. Wieśniak wystawi mi piec iakiego żądam. Chciałbym, żeby kto z Petersburga albo Moskwy starał się był o naznaczoną w Berlinie nadgrodę za wynalazek naylepszego pieca. Niemieccy nasi garncarze nie biorą się do naśladowania tey sztuki poprawioney, i znośniey im iest, że Jarosławscy odbieraią im zarobek od lat iedenastu, niżeli żeby co nowego wymyśleć mieli. O tym robieniu piecow uczyniłem zmiankę umyślną, ażebym dał Cudzoziemcom pożyteczną o nim wiadomość. W mo-

im dawniey wydanym donieſieniu wſpominiałem też o ſuſzonych rakach na robienie maſła czerwonego do ſup, ale proſzek od tych rakow nie długo konſerwował ſię. Doſyć iuż o pożytku ſuſzenia roślin mowiłem, życzę tylko, ażeby ten ſpoſob w prędce był w powſzechnym używaniu.

Teraz przyſtępuię do uwiadomienia o ſamym ſuſzeniu Produkta ſuſzone ſą powſzechnie dobre: część ich będzie lepſza po ſuſzeniu, iako to, ſiekana kwaśna kapuſta, ſiekane kwaſzone buraki &c. inne zaś nie będą podleyſzemi od świeżych. Oſtatniey zimy rozdałem w ſamym Petersburgu bliſko tyſiąca paczkow ze ſto gatunkow roślin ſuſzonych zawieraiących, ktore dawane były na ſtoły u Kraiowych i Cudzoziemſkich Miniſtrow z powſzechną approbacyą.

Wyznaię iednakże, iż ſuſzenie takowe nie ieſt ieſzcze przywiedzione do oſtatniey ſwoiey doſkonałśści, gdyż

ia ſam zaprzątaiąc ſię nim co raz nowe pożytki i ſpoſoby wynayduię. Jak wielu innych pomyślą o polepſzeniu iego? Dopiero ieſt pułtora roku, iako po odebraney wiadomości, że Angielczykowie chcą przeciw ſkorbutowi wprowadzić na flottę ſwą używanie kwaśney kapuſty, i że naſza flotta nie mogła na Archipelagu konſerwować kapuſty kwaśney, zacząłem znowu myślić o tym dziele od początku iego. Wſzakże i my Goſpodarze muſiemy ią zaraz na wioſnę zachować w lodowni od zepſucia ſię.

N A U K A

O POWSZECHNYM

ROSLIN WARZYWNYCH

S U S Z E N I U

C Z Ę S C I.

R O Z D Z I A Ł I.

Ogolne opiſanie takowego ſuſzenia.

Istotny zamiar w ſuſzeniu warzywa polega na zapobieżeniu, aby ani wodniſte cząſtki rośliny ſuſzyć ſię maiącey przez zgnoienie, ani trawiaſte przez ſpalenie nie zepſuły ſię, lecz w

naturalnym ſwoim ſtanie utrzymane zoſtały, a ſame tylko wodniſte cząſtki iak naydoſkonaley wyparowały. Tym ſpoſobem zachowa ſię ſuſzoney iarzynie kolor, ſmak, moc i przyiemność, i tak ſporządzona narośnie znowu i łatwo w gotowaniu, gdyż wypędzone wodniſte cząſtki tym ſnadniey powrocą do właſnych ſwoich przegrodek niezburzonych. Roślina z wodniſtych, żywicznych, tłuſtych, kleiowatych albo mącznych cząſtek złożona, utraca mniey lub więcey z ciężaru ſwego przyrodzonego, a funt iey ieden wyſchnie do 4. 3 2. 1. i poł łota. Do tego oſtatniego ſtopnia niknie w ſuſzeniu dynia.

ROZDZIAŁ II.

Rożne ſpoſoby ſuſzenia.

Zaden ſpoſob nie ieſt w tym zamiarze mniey zdatny iak zwyczayny w cieniu ſuſzyć albo na wietrze. Rośliny ſchną tu powoli, chcą mieyſca przeſtronnego i przy dozorze mozołu znacznego; za wilgotną odmianą powietrza namokną znowu i wiele tracą w kolorze, ſmaku i ſiłach ſwoich. Można w piecu ſuſzyć albo po wyſadzeniu chleba, albo rozgrzawſzy go umyślnie. Wſzakże takowe ſuſzenie pracowite, raz dla niewygody w przewracaniu i doglądaniu roślin, a potym i dla ſzczupłości pieca ſamego, ktoremu trudno trafić wymierzony ſtopień ciepła, paląc w nim umyślnie w pierwſzey okoliczności nie zawſze za iednym razem uſchną rośliny, a w drugiey przytrafi ſię częſtokroć toż ſamo, albo też ſpalą ſię. Dotąd

te były pospolicie używane suszenia sposoby, i nie dziw że się ani w powszechności, ani w wielkiey partyi, nie udawały. Rośliny zawieszać w izbach wiązkami, iest iedno, co one kurzem, muchami i paiąkami zaplugawiać. Suszenie na ognisku, gdzie się drzewo paliło, iest nie tylko przeszkodą w kuchni, ale też i ognisko nie ma iednostaynego ciepła i gdzie ogień palił się, tam będzie zbytnie gorąco. Na gzymsie pieca bardzo dobrze schnie. Ale w małey wcale partyi. Tam należy suszyć gdzie rośliny ani gnić, ani palić się, a tak długo leżeć mogłyby poki dobrze nie wyschną.

Osobliwie zdatny iest do tey roboty pułpiecyk Rossyiski, leżanka nazwany, albo zwyczayne rury w pomerańczarniach. Kto skuteczniey suszyć zechce, powinien sobie wystawić piec z lustami horyzontalnemi z cegieł około trzech stop miary Ryńskiey wy-

ſoki. Trzeba zrobić według ſzerokości i formy pieca ramę, ktoraby na wierzchu tegoż pieca leżała, poprzeciągać ią grubemi ſznurkami, przykryć ią potym płotnem i na nie kłaść rośliny, ktore ſuſzyć podoba ſię. Powyżey pieca zawieſi ſię drabina z gęſtemi ſzczeblami, na ktorą rośliny ieſzcze wilgotne z pieca zdięte, aby ſię nie przypaliły ſtawiaią ſię w ſitach, albo ramkach dla oſtatniego wyſuſzenia. Niektora zielenina kładzie ſię zaraz na tę drabinę i tak dobrze wyſycha na niey iak na piecu. Ziołka i kwiaty łatwoſchnące, iako to liście z roży, z trybuli, pietruſzki &c. gorczyca, groch cukrowy ſchną wygodnie i doſtatkiem w gorącey izbie w łaźni ogrzewaney bez dymu w ozdowni &c. Białe iarzyny, iako to kalafiory, śrzodek od brokoli, cebula, rokambuł, rzodkiew, chrzan &c należy nim bynaymniey zwiędnieią całe świeże rozścielać na piec gorący, a zachowaią

białość zwyczayną świeżym takowym ogrodowinom. Zwiędniawſzy zaś pierwey, będą po uſuſzeniu brunatne, a w gotowaniu łykowate.

Wydany w przeſzłym roku ſpoſob B. *Puimareta* ſłużący do ſuſzenia żyta, aby piece piekarſkie zrobić z wierzchu płaſko i na nich komorki do ſuſzenia ſtawić, wzniecił we mnie myśl radzenia Policyi, gdyby tę rzecz na piekarzow zdała, ponieważ piece ich bywaią codziennie wypalane, a tak ſuſzeniu temu dogodzi iedno ciepło, ktore oprocz tego nie ſłuży im na żaden inny pożytek Ubodzy ludzie zbieraliby polną zieleninę i przedawaliby piekarzom, rownie iak i ogrodnicy, coby nad potrzebę mieli. Goſpodyni niemogąca albo niechcąca iarzyn ſuſzyć na ſwoię potrzebę, poſłałaby ie do piekarza. Chleb dla żołnierzy i ſuchary z zieleniną robić, ieſt oprocz tego rzecz piekarzom przyzwoita.

I na słońcu schnie dobrze, a niektore rośliny udaią się piękniey ieszcze, niżeli iakimkolwiek innym suszenia sposobem, bez utraty, iak dotąd mniemano, mocy ich; na co obmyśleć sobie łacno można rusztowanie pożyteczne w przeciągu miesięcy letnich.

Zeby zaś flottę i Woysko na długi czas żywnością z suszoney iarzyny opatrzyć, trzebaby tą robotą zatrudnić się powszechnie, ażeby w każdym mieście i dostatkiem kupić iey można; i aby ta sztuka żołnierzom, gospodarzom i piekarzom znaioma była, powinnaby od zwierzchności postanowiona być fabryka, do ktorey umyślnie co raz inszych pomocnikow okręty, regimenta i wszystkie Prowincye posyłałyby, ażeby ten pokarm iak nayprędzey był zażywany w powszechności. chcąc zaś i lud wieyski nakłonić do opatrywania się suszonemi iarzynami, niechby farbryki rozsyłały po Prowincyach biegłych iuż ludzi w zbieraniu i suszeniu roślin. Wyni-

kłaby ieſzcze ſpoſobność ułatwiaiąca ſuſzenie roślin powſzechne z wybudowania publicznego pieca do pieczenia chleba w każdey wſi, a to z powodu oſtrożności ognia i oſzczędzenia drew, nad ktorym piecem mogłaby być ſuſzarnia iarzyn w zrobioney na wierzchu komorce.

Na ſuſzenie w wielkiey mnogości iarzyn potrzeba wyſtawić długi piec, a na wierzchu iego zrobić ſuſzarnią, do ktorey ochraniaiąc ludzi od przykrości gorąca wſuwałyby ſię z boku ramy z rozeſłanemi roślinami. Piece nad Renem i w innych okolicach do ſuſzenia owocow używane, domyślam ſię, iż byłyby na ninieyſzą potrzebę zdatne. Nie widziałem ich, ale znam z opiſania.

Jak iuż wyraziłem, piece z cegieł tylko powinne być ſtawiane, i mnieyſzym daleko expenſem chcąc im dać twierdze, nie żelazne klamry, ani drot, podam pewny ſpoſob. Widziałem przed

rokiem wyſtawiony przez mularza Derptſkiego piec ceglany, ktory łykiem z młodey lipy na trzy ćwierci cala ſzerokim był związany, i dowiedziałem ſię nie dawno, iż ta twierdza tak dobrze ſłuży iak i żelazna. wſzakże płotua, któremi piece bywaią oblekane nie palą ſię, więć tym mniey łyko w murze ukryte; chyba w przypadku rozpalenia całego muru. W niedoſtatku łyka lipowego, ktorego w puſtyniach tylko nie ma, można wziąć wierzbowego łyka, albo gibkich świeżych ſzczepek iodłowych. Między każdy rząd cegieł takie łyko z przodu włożone, a na ſpodzie zagięte ſtanie za doſkonałą twierdzę. Uważaiąc mały koſzt w wyſtaweniu piecow; ſpoſobność ſuſzenia na ramach w gorących izbach rozſtawionych; a nawet i na ſłońcu okaże ſię iawnie, iż ta robota nie ieſt koſztowna, i ile kto zechce rozſzerzyć ią potrafi.

ROZDZIAŁ III.

O konſerwacyi Roślin Warzywnych ſuſzonych.

Aby zachować iarzynie nabytą ſuchość, trzeba 1mo. Naczynia w ktoreby ſię pakowała. 2do. Pakować tym ſpoſobem, aby mało mieyſca zabierała, a więc łatwiey na morze i do obozu przeſyłana być mogła. 3tio. Aby do niey kurz, pierze, paięczyna, paiąki i inne robactwo doyść nie mogło. 4to. Aby nie zwilgotniała i nie ſpleśniała. 5to. Aby mole w niey nie zalęgły ſię.

Takowe naczynie może być z papieru zrobione, nazwę go obwolutą. Można w niey wiele w ſzczupłości pomieścić i tym ſpoſobem konſerwować i przewozić. Nie doydzie ani kurz, ani muchy, paiąki, ani wilgoć,

a przez niedoyście wilgoci i powietrza, mole się nie zalęgną. Jarzyny ktore ukropem oparzone były przed suszeniem, tym bardziey się ieszcze ścieśniaią i tym mniey wilgoci przyimuią, iako to: kalafiory, brokoli, biała kapusta, rzepa, pietruszka, marchew, pasternak, kuczmorka, (*Siser album*) skorconera. Zabiega się oprocz tego molom i pleśni, przymięszaiąc trochę utłuczonego pieprzu, a do inszych cebuli, kminku, czosnku, iałowcu utłuczonego, korzenia biedrzeńca (*Pimpinella*). W żeglowaniu gdy droga iest daleka, naprzykład do Indyi, można ładunki z suszonemi roślinami od zepsucia zachować w blaszanych cyną zalanych skrzyniach, albo w beczkach smołą wylanych. W domu chować ie można w szafce na przegrodkach. Może zbytnie zalecam te ostrożności, ponieważ dochodzę z rożnie suszonych iarzyn w przeszłey iesieni, i umślnie niedbale

ſchowanych, że im wilgoć nie wiele zaſzkodzi, aby tylko upakowane będąc w obwoluty papierowe, ieżeli doydzie ich wilgoć w ſklepie lub komorze wilgotney, ładunki takowe przy piecu wyſuſzone znowu dobrze zoſtały.

ROZDZIAŁ IV.

O pakowaniu w Obwoluty papierowe.

Kto nie miał ſpoſobności widzieć w tabacznych fabrykach, iak ſię paczki papierowe robią, nauczy ſię z naſtępuiącego opiſania. Trzeba zrobić ſkrzyneczkę czworograniaſtą tey wielkości, ktorey zechceſz mieć ładunki, z wierzchu i z dołu otwartą iak forma cegielna. Do całego arkuſza papieru powinna ſkrzyneczka ta być długa 9. calow miary Ryńſkiey, w świetle z iedney ſtrony calow 4 ½. a z drugiey 3 ½. ſzeroka. Do połarkuſzowych ładunkow, calow 6. długość 3 ¾. 2 ½. ſzerokość, a do ćwierć arkuſzowych paczek 4 ¾. cali długość, 2 ½. ſzerokość. Potym należy mieć niby leykę blaſzaną czworograniaſtą, ktoraby przez całą formę ſięgała i letko w nią wſuwała ſię. Około tey

leyki obkłada ſię papier z ktorego paczka zrobić ſię ma, zlepia ſię lakiem albo kleyſtrem i wkłada ſię to wſzyſtko do formy. Gdy ſuſzone rośliny zmiękną iuż cokolwiek w piwnicy, albo komorze wilgotney, a kwaśne octem trochę ſkropiwſzy, wtłocz w leykę tłuczkiem wolno wchodzącym, tak mocno iak zechceſz. Możnaby namowić ludzi, ktorzyby formy takowe wnet na przedaż noſili. Ubodzy mogliby warzywo ſwoie ſuſzone w worki, w kory z drzewa zdięte, albo w naczynia drewniane mocno pakować. Na oſtatek można też paczki robić bez wyżey opiſaney formy, okleiwſzy na czworograniaſtym drewnianym ſłupku papier, zrobi ſię z niego worek, w ktory ſuſzone rośliny ręką wtłoczyſz.

ROZDZIAŁ V.

Zawieraiący Przestrogę ważną dla Policyi.

Robotę ſuſzenia roślin oddawſzy do nieograniczoney woli każdego, aby bez żadnego porządku ſuſzyć i przedawać mogł ſwoie produkta, robota takowa utraciłaby w prędce ſwoią wartość: ponieważ niedbałość, nieczyſtość, nieumieiętność, i zbyteczna chciwość zyſku, wkrotce napełniłyby publiczność podłemi i nieczyſtemi rzeczami ſuſzonemi, do ktorych mogłyby przymięſzane być ziołka laxuiące, ſzaleńſtwo ſprawuiące i iadowite; w takim bowiem upakowaniu trudnoby było rozeznać z wierzchu i śrzodka ieżeli co podeyrzanego nie weſzło do paczki. Z tey przyczyny każdy ſuſzone warzywo robiący na ſprzedaż, powinienby mieć od zwierzchności pieczęć dla znaczenia nią ſwoich pa-

czkow. Miałby tym ſpoſobem pożytek tym większy, im większy pozyſka pieczęć iego kredyt, i im bardziey uſiłuie lepſzością towaru ſwego zalecić ſię. Trzebaby wſzelako pod wielką karą zakazać używania cudzey pieczątki. Zapakowanych iarzyn doświadczać można dobroci za pomocą świderka rurczaſtego.

ROZDZIAŁ VI.

Jako wſzyſtka zielenina i korzenie warzywne, każde według ſwego gatunku ſuſzone być maią.

JARZYNY KWASZONE.

Siekana kwaśna kapuſta.

Biorą ſię głowy kapuſty białey; albo co ſię od głow kapuſty zoſtaie, choćby i ſame zielone liście, na co kogo ſtanie. Lepſzego ſmaku i kruchości ieſt kapuſta kwaſzona żołta, albo zielona. W lecie można kwaſić rozſadę, i na ten koniec ſiać iey doſtatkiem na wioſnę. Gdyby ſię podług zamyſłu nie ze wſzyſtkim udała, wyſtarczy przynaymniey na ſadzenie. Można też ku ieſieni rzędy, na ktorych ſałata albo inne ogrodowiny były, z

na ten czas iuż ſą uprzątnione, zaſiać rozſadą. Bardzo przyiemną iaſnozieloną będzieſz mieć kapuſtę, po S Janie zaraz pozoſtałe rozmaite naſiona kapuściane, iako to, kalafiorow, brokoli, włoſkiey kapuſty żołtey i zieloney także i białey pomięſzane zaſiawſzy rzadko, a potym razem ukwaſiwſzy. Do tych wſzyſtkich gatunkow kapuſty, przyłączam i kwaśne ſiekane buraki z nacią, z ktorych rownie przyiemny barſzcz bywa. Toż ſamo probowałem z rzepą i miałem z niey przyiemną kwaśną ſupę, ale ponieważ ona w ſuſzeniu twardnieie, można ſię bez niey obeyść. Kwaſzenia kalarepy i brukwi nie doświadczałem. Pierwſza nie źle zda mi ſię ſmakować będzie, ale nie bez koſztu; z drugiey trudno co dobrego zrobić, chyba dla człowieka niedelikatnego guſtu i przy pomyślnym urodzaiu białey kapuſty; wolno iednak ſprobować.

Moie naylepſze ſupy robię z kwaſzoney Włoſkiey kapuſty i burakow.

W ſiekaniu kapuſty ſtrzedz ſię trzeba aby ſiekaczem nie narąbać wiele do kapuſty trzaſek z bokow naczynia drewnianego w ktorym ſię kapuſta ſieka.

Wſzyſtkie iarzyny kwaſić trzeba bez ſoli, ażeby one mniey przyciągały wilgoci: iakoż zrobione tym ſpoſobem będą ſmacznieyſze i przędzey ugotuią ſię. Trudno będzie w ubiianiu doczekać ſię wody, iednak należy wſtrzymać ſię od ſolenia, i ubiiać poty, poki woda nie wyſtąpi. Przeſyp doſtatkiem kminku, iagodami kwaśnemi na błotach między mchem roſnącemi (*Vaccinia Paluſtris*) berberyſſem, iabłkami leśnemi, albo cytryną w talerzyki pokraianemi, a ieżeli chceſz i iałowcem. W tym zamiarze możeſz też bardziey kwaſić, niż zwyczaynie, abyś mniey biorąc tey kwaſzoney iarzyny, dośyć zakwa-

ſił ſupy, a na poprawienie wody zepſutey na morzu, albo innym iakim niedoſtatku, aby iey nie wiele wyſzło. Jeżeli zwyczaynie dwoch tygodni czaſu trzeba na kwaſzenie kapuſty, w moim zamiarze można kwaſzenie do mieſiąca przedłużyć. Niektorzy znayduią przyiemnieyſzy ſmak w kwaſzoney iarzynie, gdy razem i cebula z nią kwaſi ſię. Dla żołnierzow aby ieſzcze kwaśnieyſzą zrobić, przy ubiianiu lub deptaniu kapuſty, trzeba żytnią mąką przeſypywać. Dla większey łatwości w piſaniu nazywać będę kapuſtą, wſzyſtkie tym ſpoſobem kwaſzone iarzyny.

Kto zechce kwaſzoną kapuſtę ſuſzyć, i na morzu, w drodze, w obozie zażywać, gdzie czas, woda i drzewo drogie, powinien przed ſuſzeniem w poł ugotować ią w rądlu dobrze pobielanym, a ieſzcze lepiey w glinianym garku, przylawſzy tak mało kwaſu iak tylko można. Chcąc zaś

mieć kapuſtę przyiemnieyſzą i kwaśnieyſzą, trzeba ią gotować w mocnym occie, a ieſzcze lepiey w winnym, do ktorego przyłożyſz ſkorek cytrynowych, ieżeli ma być podobny do kwaſu cytrynowego. Włożyć potym tę kapuſtę na ramy uſtawione nad piecem i częſto ią przewracać trzeba. Suſz razem cebulę pokraianą w cienkie talerzyki i przymięſzay do niey według upodobania jałowcu całkiem, kminku i pieprzu utłuczonego. Nakrop trochę octem, a kogo na to ſtanie, ſokiem także cytrynowym, berberyſſowym, porzyczkowym, albo malinowym. Proſzek tylko z czoſnku, przyiemnieyſzy niż kto uwierzy ſprawuiący ſmak, nie powinien prędzey być przyſypany, aż na ſtole, ponieważ lubo zapachem ſwym ſuſzone warzywo w paczkach przeymie, w gotowaniu wſzelako zupełnie wyparuie. Tym czaſem zda ſię ten zapach na przeczyſzczenie powietrza na okrę-

tach i w obozie w zagęſzczonych zaraźliwych chorobach. Zmięſzawſzy iuż dobrze z temi wſzyſtkiemi dodatkami kapuſtę, i pokropiwſzy ią w tę miarę, aby w garści ściśniona znowu za otworzeniem ręki rozſypała ſię, iak naymocniey w papier zapakowana być powinna.

Do zażywania domowego, obeydzieſz ſię bez przymięſzania zwyż wyrażonych rzeczy i możeſz kapuſtę mniey kwaſić. Jednakże mocne kwaſzenie i przymięſzanie korzeni, nie tylko na morzu i w obozie kapuſtę zdrowſzą i ſkorbutowi przeciwnieyſzą robi, ale też wiele do długiey iey konſerwacyi dopomaga. Mam ieſzcze więcey niż od roku kapuſtę, ktorą umyślnie częścią w piwnicy, częścią na oknie trzymałem, a nie poſtrzegam, aby ſię nadpſuła.

Chcąc ią gotować, powinna woda, albo roſoł z krupami dobrze wrzeć, gdy kapuſtę włożyſz, tym ſpoſobem

będzie miękſza. Ta reguła ſłuży do wſzyſtkich ſuſzonych iarzyn, więc raz na zawſze o niey czynię wzmiankę. W Roſſyi nikomu nauka moia o gotowaniu ſupy z kapuſty nie ieſt potrzebna, gdyż ona od Imperatorſkiey kuchni do garka nayproſtſzego Obywatela ieſt powſzechna.

Im kwaśnieyſza, ſmacznieyſza, i zdrowſza ieſt moia kapuſta, tym ſzkodliwſza ſię ſtaie, gotowana w źle pobielanym rądlu. Rożne ſpaſmodyczne choroby, a nawet i appoplexya z iedzenia takowey wyniknąć mogą. Chciałbym po tyſiąc razy tę przeſtrogę powtorzyć, w tym moim piśmie. Może każdy ſwoie rądle ſam pobielić. Nayprzod wyſkrob takowe nożem czyſto; roztop ſalmiaku w troſze wody; naſmaruy nią wyſkrobane mieyſca, piorem; niech wyſchnie naczynie. Roztop nakoniec cyny Angielſkiey, a roztopioną wlawſzy w naczynie dobrze rozgrzane na węglach rozżarzo-

nych, pakułami gdzie należy porozcieray.

Uważałem za ofobliwy fpofob gotowania barfzczu (fzczu) że nigdy na mocnym ogniu, tylko na wolnym przy węglach, albo naylepiey w piecu gotować fię powinien. Zwyczaynie bierze fię do niego dofyć wody, a im kwaśnieyfzy ieft, tym więcey będzie fupy, i tym mniey wyidzie kapufty; z tey przyczyny mowiłem, że żołnierz maiąc funt ieden kwaśney fufzoney kapufty, mieć będzie przez ieden albo dwa miefiące codziennie fwoy barfzcz czyli fzczu. Cala moc z tey kapufty wchodzi w fupę, ktora orzeźwia i chłodzi, a częftokroć pomaga przeciwko frebrze, biegunce i innym chorobom, czego ia na drugich i na fobie z okazyi frebry pochodzącey z zepfucia żołądka doznałem. Mam ią za zdatnieyfzy pokarm dla Szpitalow, niżeli ięczmienne albo owfianne kliiki, ponieważ ona powietrze czyści i

zgniliźnie zabiega. Gdzie Doktorzy zakazuią kwaśnego i słonego pokarmu, tam kwas taki powiększey części zda się, osobliwie gdy choroba pochodzi z zgnilizny krwi: wszakże w podobnych okolicznościach sam ocet co raz bardziey na pomoc bywa brany, chociaż tyleż balsamiczney własności nie ma iak nasz kwas; zacoż tedy nie zażywać zamiast octu takowego barszczu? W Rossyi nazywaią kosztownym i delikatnym szczu, ktore bywa gotowane z rozmaitym mięsiwem, osobliwie z wołowiną, a zaprawione przegotowaną szynką, śmietaną kwaśną i dostatkiem cebuli. Przykłada się też suszonych grzanek, trochę proszku z suszonego rokambułu, ktory smak pomnaża, gdyby nim tylko talerz troche posypał się. Z włożoney w wodę kapusty kwaśney suszoney, zrobi się napoy usmierzaiący pragnienie, i woda zła naprawia się nią, namoczywszy w takowey wodzie suchary, smaczniey się ziedzą.

Ten kwas (fzczu) troche ofolony znalazł w używaniu ofobliwfzą approbacyą, i wierzyć można, że on na morzu i w obozie zażywany będzie w przyfzłym czafie, zwłafzcza w niepogody i gorąca, bardziey niż herbata.

Nim fkończę pifać o tey Roffyifkiey potrawie, mufzę ieszcze namienić okoliczność należącą do fiania kapufty, ktora częftokroć ogrodnikom czyni wiele przykrości, ta zaś ieft: robaczki małe ziadaiące rozfadę młodą z ziemi wychodzącą. Probowawfzy bezfkutecznie rożnych fpofobow, przyfzła mi przed trzema laty myśl fzczęśliwa, abym młodą rozfadę wyfzłą z ziemi fkrapiał wodą wapienną, iakiey do bielenia ścian zażywamy. Zaraz robactwo to zaniechało obiadać rozfadę, ktora daley rofła bez przefzkody. Ile wiedzieć mogę ieft to iedynym zabieżeniem przeciw fzkodliwemu robactwu ogrodowemu, wapno nie pfuie

zieleniny młodey ogrodowey, i owszem ziemię poprawia.

O suszeniu zieleniny sposobem wieśniakow Rossyiskich

Wziąć ostu (*carduus vulgaris*) ani nadto młodego ani też starego, ponieważ w iedney i drugiey własności stwardnieie: przyzwoitego gatunku mieć można przez całe lato, ile razy rola gdzie uprawi się. Chmielu wypustkow z ziemi świeżo wyszłych, koziey brodki (trago pogoń) podagriczniku, babki z szerokim liściem (*Plantago latifolia*) i inney dzikiey zieleniny do iedzenia zdatney, czy to każdey z osobna, czyli iak się znaydzie zmieszana. Przemyi ią, i gdy wyschnie pokray grubo, oparz, włoż w naczynie, przysyp trochę żytney mąki i mięszay przylewaiąc tyle kwasu, aż nabędzie stopnia gęstości podobney do leiącego

ſię ciaſta, i ażeby włożywſzy płaſką łyżkę nabiegło w nią trochę polewki. Poſtaw to naczynie w ciepłey miernie izbie o podal od pieca, przykryi dobrze, rano i wieczor wymieſzay i w kilku dniach ſkwaśnieie. Ponieważ zaś na wioſnę bywa trudno o cebulę, gdy ſuſzoney nie ma, możeſz zamiaſt oney wziąć ſzczypioru albo inney cebulney naci i razem kwaſić: wyciśniy potym trochę wſzyſtkie te ukwaſzone rzeczy, włoż na płaſki piec, ſuſz częſtokroć przemieſzaiąc, a ſpiekłe do kupy porozcieray. Niektora zielenina łatwo ſię rozciera, iako to młody chmiel, kozia brodka i babka: oſet zaś i podagrycznik kleią ſię do kupy.

Pakuiąc one w papier, trzeba ſkrapiać kwaſem z nich wyciśnionym i przydać trochę tłuczonego pieprzu i kminku. I gdyby nic w utratę nie poſzło, a robota twoia zrobiła ſię tym lepſza, gotuy reſztę wyciśnionego kwaſu, poki nie zgęſtnieie na kſztałt

pato-

patoki, i mieſzay do niey tyle wyciśnioney ſuchey zieleniny, aż ſtwardnieie i utłuc ſię da na proſzek, który proſzek przyłącz do całey twey preparaty.

Takowa polna zielenina ſmacznieyſza ieſzcze będzie, gdy zamiaſt kwaſu i żytney mąki, naſtępuiącym ſpoſobem zakwaſiſz ią. Skrop mąkę ze ſłodu zrobioną ukropem, nakryi i zoſtaw przez parę godzin. Potym naley na nią tyle ukropu, ile zechceſz ią mieć mocnieyſzą lub ſłabſzą, wrzuć też ze dwa rozpalone kamienie, i przykryi niech poſtoi ieſzcze dwie godziny. Naoſtatek przecedź przez durſzlak albo ſito i wyciśniy należycie ſłodziny. Tę zieleninę kwaſzoną gotuy iak kwaśną kapuſtę, przydawſzy ięczmienney albo owſianey kaſzy, ktora nie tylko ſmacznieyſzą i poſilnieyſzą robi ſupę, ale też i gęſtſzą, przez co kapuſta albo zielenina zarowno zmieſzana trzyma ſię i na doł nie opada z tey mieſzaniny.

Kwaśne do ſup ſłużące ſuchary zrobione z ſzatkowaney kwaśney kapuſty, burakowych korzeni i naci, oſetu, młodego chmielu, podagrycznikn, koziey brodki, babki i innych tym ſpoſobem kwaſzonych zioł i korzeni, iako to liścia z kapuſty, rzepy i rzodkwi, z kalarepy z liściem i bez liścia, rozſady &c. Kwaſzą ſię one kwaſem z żyta albo ſłodową mąką. Można też po części, iak wyżey opiſane, kapuſtę, buraki, buraki z nacią ſame przez ſię kwaſić.

Kiedy żołnierz mało ma czaſu, a chciałby ſwoie iarzyny uſuſzone ſchować, powinien co ma ukwaſzonego wziąć, przylać drożdży albo kwaſu rozczynnego chlebowego i zmięſzać z mąką ięczmienną na ciaſto, a ieżeli nie doſtanie ięczmienney, to z żytną mąką przymięſzawſzy kwaſu, upiec potym iak chleb, i upiec z niego ſuchary. Nie będą one wprawdzie z żytną mąką zrobione tak ſmaczne.

Maią takowe ſuchary więcy w ſobie chleba a niżeli iarzyny.

Chcąc w wielkiey partyi robić takowe do ſup ſłużące ſuchary, naprzykład dla woyſka, trzebaby na ciaſto mięſzać ſiekaną kwaśną kapuſtę i inne czy to kwaſem, czy mąką żytną, czyteż brzeczką zakwaſzoną zieleninę z właſną iey kwaśną polewką i trzema ćwierciami ięczmienney a iedną żytney mąki, upiec chleb, i porobić z niego ſuchary.

Ażeby guſtowi iednakowym ſmakiem nie czynić przykrości, możnaby rożne gatunki ſucharow takowych do ſup ſłużących obmyślić, dobieraiąc zieleniny rożnego rodzaiu. Wyiąwſzy przypadek w ktorym takowe ſuchary przeciw niektorym chorobom, naprzykład ſkorbutowi, iednakowy zawſze ſkład miećby powinny. Kwaśna taka *materia medica* nie przyda ſię nikomu lepiey iak lekarzom Roſſyiſkim, gdzie poſpolſtwo przyzwycza-

ione ieſt od młodości do kwaſow. Spodziewam ſię, że wkrotce takowe ſupy będą miane za lepſze w ſzpitalach, niż proſzki, eſſencye, dekokty &c.

Kto zechce te ſuchary mieć pełnieyſze zieleniny, ſmacznieyſze i kwaśnieyſze, niech weźmie ſamey ięczmienny mąki, a zieleninę kwaſzoną i wyſuſzoną rozwolnić w piwnym occie ieſzcze lepiey w winnym, i potym niech z nią upiecze ſuchary.

Do wſzyſtkich tych ſucharow trzeba przydać cebuli, czy to kwaſząc, czy też przymięſzaiąc, także kminku, iałowcu i trochę pieprzu.

Względem zieleniny należącey do zrobienia ſucharow ſupnych, nic iey nie ſzkodzi, gdy ſię iak placek upiecze: oparzywſzy ią bowiem, można drobno poſiekać i ukwaſić, a ſuchą kwaſem albo octem odwilżyć.

Chcąc ſuchary w papier pakować, należy ie potłuc na gruby proſzek,

ażeby nie wiele mieyſca zabierały. W gotowaniu nie trzeba do nich przyſypywać kaſzy, gdyż mąka iey mieyſce zaſtępuie. W obozie więc ſuchary ſą żywności artykułem wygodnym, zawieraiącym w iedney maſſie wſzyſtko co wchodzi do ſupy oprocz mięſa i ſoli.

O kwaſzoney Niemieckiey ſzatkowaney kapuście.

Rownie i ta bez ſoli zaprawia ſię: przydaią do niey iagod kwaśnych, albo iabłek, kminku i iałowcu, a gdy do obozu albo na okręty robi ſię, powinna być mocno ukwaſzona. W ſuſzeniu tak z nią obeyść ſię trzeba, iak z ſiekaną kwaśną kapuſtą. Aby piękna i biała zoſtała, poſtaw ramę na dwa cale wyżey od wierzchu pieca, rozściełay na niey kapuſtę rzadko i przewracay częſto. Gdy zechceſz ią w papier pakować, zakrop octem, aby trochę więtką zoſtała i w pako-

waniu nie kruszyła się. Przymięszay także pakuiąc cebuli suchey, kminku tłuczonego, iałowcu i trochę pieprzu. Robiąc kapustę dla żołnierzy należy pamiętać nie tylko o smaku ale i o cenie. Gotuie się tak iak świeża kapusta, i potrafi każdy Kucharz sporządzić ią podług swego upodobania: lecz na okrętach i w obozie trzeba tym kwaśnieyszey kapusty, i powinnaby tam gotować się z mąką albo kaszą przy obfitym sosie, gdyż takowy na tym tu mieyscu wielce iest pożyteczny.

O KAPUSCIE OPIEKANEY.

Ta robi się rozmaitemi sposobami.

W Rossyi wypalaią chlebny piec, okrywaią potym całe iego dno drzewem, kładą co tylko można głow kapuściannych wzdłuż na dwoie przerzniętych i zostawuią aby się w swoim własnym upiekły soku. Potym wyimuią ie, pakuią mocno w naczynia

i ſtawiaią do chłodney komory, aby ſię tam ukwaſiły. Ten ieſt naylepſzy ſpoſob opiekania kapuſty, ale chcąc ią do uſuſzenia lepiey przygotować, trzeba ią potrzymać w miernie ciepłey izbie przez dwa tygodnie, aby ſię należycie ukwaſiła.

W Inflantach zwykli pokraiane na dwoie głowy kapuścianne wodą oparzać, a iak oſtygną układać i mocno w ſtatek pakować, a tak w zimney komorze do kwaſzenia zoſtawiać. Niemcy kwaſzą kapuſtę w ciepłey izbie.

W Finlandyi ludzie wieyſcy oparzaią także wodą gorącą. Ale zamiaſt pakowania w naczynie, wkopuią w ogrodzie ſwoim w doł okrągły, ſzeroki na pułtora łokcia, tarcice wproſt ſtoiące, nakſztałt wyſokiey faſſy, w ktory doł tarcicami ocębrowany pakuią kapuſtę, mocno udeptuiąc ią. A gdy w zimową porę chcą ią gotować, ſiekierą tyle wyrębuią, ile im trzeba.

Chcąc tę kapustę suszyć, trzeba albo liście iey rozebrać albo grubo posiekać. Wreszcie zaś tak z nią postąpisz, iak się uczyło o szatkowaney i siekaney kapuście. Maią niektórzy kapustę tym sposobem sporządzoną za smacznieyszą.

Można i z takiey kapusty suchary dobre do supy służące robić, ile z ukwaszoney Rossyiskim sposobem. Opiekałem także nie dawno oset i babkę. Ale nie wiem dotąd co z nich będzie, zostawiono takowe nieporznięte i mogłyby się naylepiey zdać na suchary służące do sup.

O iarzynach niekwaszonych.

Wszelkie ogrodowiny, i zielenina mogą być suszone. Ogorki tylko nieudawały się dotąd suszone. Tym czasem opiszę sposob suszenia gatunkow naypożytecznieyszych i uczynię nayprzod tę ważną przestrogę: Ze wszy-

ſtkie ogrodowiny ieżeli nie maią brudnemi i ſzarami zrobić ſię w ſuſzeniu, ale zoſtać białe, nie powinne bynaymniey być wzięte zwiędłe, ale iak nayſpieſzniey być złożone na piec, iuż dobrze rozgrzany, a tymże ſamym ſpoſobem obeyść ſię należy i z oparzonemi aby gnić nie miały czaſu.

Kalafiory, poobryway gałązki z pniaczka i porozkraway raz albo więcey według grubości ich. Głąby ſame gdzie miętkie poobieray i poprzekraway w talerzyki. Oparz dobrze i włoż na ramę, ktora cokolwiek odſtawać powinna od pieca. Piec niech iuż będzie gorący, żeby kalafiory nie miały czaſu ani więdnieć, ani gnić, ale aby raptem ſchły. zprobuię w przyſzłym czaſie ſuſzyć to warzywo całkiem.

Sam kwiat kalafiorow brunatnieie pod czas ſuſzenia, ale w gotowaniu zrobi ſię znowu białym. Trzeba po uſuſzeniu potrzymać ie w mieyſcu

wilgotnym nim ſię upakuią w papierowe obwoluty, a po upakowaniu należy paczki takowe znowu wyſuſzyć.

Maiąc gotować kalafiory, oparz ie wrzącą wodą, poki znowu nie wybieleią, a wodę brudną odrzuć; gdyby w tey wodzie poſtały, nie łatwo dadzą ugotować ſię miętko. Te ſuſzone kalafiory nie będą po ugotowaniu tak pozorne dla oka iak świeże, ale ieżeli ſię dobrze ugotuią, nie wiele świeżym uſtąpią w ſmaku i przyiemności. Na morzu i w obozie będą one doſyć ſmaczne.

Brokoli z figury ſwoiey zdaie ſię być poprawionym we Włoſzech iarmużem. Niemcy nazywaią go *Braunkohl*, *Brohnkohl*, *Brokohl*, i ieſt podobieńſtwo że z Niemieckiego wzięte ieſt ſłowo Brokoli. Jeſt to wyśmienita kapuściana ogrodowina, umieiąc ią ſporządzić; ſzkoda że zamało znaioma ieſt. Urzyna ſię wierzchołek z brokoli, środek dobry do iedzenia,

a pniaczek wypuści wiele gałązek dobrych do włożenia w ſupę, albo na ſałatę. Wypuſzcza nawet gałązki i w piwnicy. Srzodek z głąbu porznięty na talerzyki i gałązki można ſuſzyć. Oboyga przed ſuſzeniem oparzać nie trzeba; tylko podobnież ſuſz nagle iak kalafiory. Do upakowania niech z wilgoci będą więtkie, a po upakowaniu, paczki z niemi przeſuſzone; kucharze nie oparzaią brokoli przed gotowaniem, aby woda z nich ſmaku nie wyciągnęła naylepſzego.

Kalarepa podobno ma nazwiſko od *Caulis* i *rapa*. Wybiera ſię tylko część zielona i miętka i w koſtkę ſię kraie rownie.

Brukiew powinna być w koſtkę kraiana, oparzona i ſuſzona. Przed gotowaniem tak kalarepa iak brukiew nie powinne ſię oparzać, doſyć na obmyciu ich ciepłą wodą, przyſtaw zaraz do ognia.

Włoſka kapuſta zielona, żołta i kędzierawa.

Oparzywſzy pokray grubo i włoż na ramę. Uſuſzoną położ na mieyſcu wilgotnym, aby ſię zrobiła więtka, a w pakowaniu przeſypuy ią tłuczonym muſzkatowym kwiatem i pieprzem, przyday też ſuſzoney cebuli, wyſuſz paczkę nim ſchowaſz.

Jeſt to ieden z naylepſzych ſuſzenia artykułow. Ta kapuſta zoſtaie w ſwoim właściwym ſmaku i ieſt daleko lepſza od świeżey, ktora z piwnicy dobywa ſię na wioſnę. Wreſzcie gotuie ſię iak świeża i nie trzeba iey oparzać przed gotowaniem. Przyſtawi ſię do ognia w wrzącey wodzie, gdyż w zimney ſtwardnieie iak łyko i nie narośnie choćby ſię naydłużey gotowała.

O rożnych kapuścianych rozſadach.

Jarmuż gdy przemarznie ma nabierać słodyczy, poobmykay liście z głąba i pokray miętki ſrodek w talerzyki. Wyſuſz na ramach albo w gorącey izbie albo na piecu. Przywroć więtkość i pakuy w obwoluty papierowe, ktore znowu przeſuſzyſz.

Parzyć iarmuż tak iak białą kapuſtę, aby w gotowaniu prędzey zmiękł, ieſzczem nie doświadczał. Powinnoby ſię dobrze udać, owſzem i lepiey. Niech więc ſuſzony, będzie przed gotowaniem oparzony, a błękitną z niego wodę odley. Z ukontentowaniem widzi ſię na ten czas iak iarmuż ſuſzony i pakowany, do pierwſzego ſwego pozoru powraca.

Kto iarmuż ſadzi, niech ſię poſtara o piękny brunatny i kędzierawy iego gatunek. Dwa pożytki ſadzenia iar-

mużu namienić tu muszę. Pierwszy wpoł wyrosłemu ułamawszy środek czyli serce i liście, nabędzie gałązek nowych i rozrośnie się w krzak. Drugi pożytek wybrawszy rozsadę na przesadzenie, posiey na tym mieyscu iarmuż, i nie przesadzay go, a uda się bardzo miętki. W tych kraiach gdzie gospodarstwo ieszcze niewydoskonalone, gdzie nie ieden 5. lub 6. mil posyła do lasu, wypaliwszy swoy na zrobienie pola, na takiey nowiznie, po Inflancku, wypalonym polu, z pożytkiem sieie się rozsada. Wszelki gatunek kapusty urodzi się słodszy i smacznieyszy na takiey-roli. Naybardziey tedy radzę sprobować siania na niey iarmużu i brokoli. Przynaymniey nie trzeba obawiać się tam tyle robactwa: ale od zaiącow trzebaby płotem ogrodzić.

Rzepa, pietruszka, marchew, pasternak, kuczmorka, kozia brodka, skorconera powinne być mocno oparzone

częścią w koſtkę, częścią w talerzyki pokraiane i czym prędzey na gorącym piecu rozłożone. Suche a nieodwilżdne zapakuy w ładunki. Maiąc one gotować, nie trzeba parzyć, tylko obmyć ciepłą wodą.

Szczaw, ſzpinak, kurza ſtopa (*Portulaca*) łebiodka, endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, eſtragon, bazylika, oſet, rapontyka, ſałata, i inna tłuſta a wilgotna zielenina, ciężko ſuſzyć ſię daie, aby kolor ſwoy utrzymała. Jeżeli pierwey oparzy ſię ukropem, w kupę ſię zlepi. Naylepiey uczyniſz: pokraiawſzy liście rozłóż na ramach nie zbyt grubo w ciepłey izbie, ieżeli nie chceſz podiąć pracy rozkładania liſtek po liſtku, albo też poſiekane grubo ſuſz na piecu.

Młode burakowe liście, ćwikła, a naybardziey trybula, pietruſzka, liście ſelerowe, rzeżucha, gorczyca, bylica, biedrzeniec, kopr, borak, ruta, młoda pokrzywa, babka, podagry-

eznik, kozia brodka, kwiat od gorczycy, fzczypior i podobna niefoczyfta zielenina, ufchnie częścią oparzona i drobno pofiekana, częścią zaś furowa pokraiana albo i całkiem, pierwfza oparzona na piecu w fporym cieple, druga w gorącey izbie na ramach. Schnie ona dobrze na mocnym także ſłońcu. Przed pakowaniem niech taka zielenina nabierze więtkości na mieyſcu wilgotnym.

Każdy gatunek iey przeznaczony do fup ofobno fię pakuie. Ale wolno i pomiefzane pakować, aby na morzu, w obozie i w podroży mieć wfzyftko w kupie co ſłuży do zrobienia fup dobrych.

Dla żołnierzy na okrętach ſłużących można takową fufzoną zieleninę pakować między fuchary, fpofobem wyżey o kwaśnych fupach opifanym. Naprzykład na fupę przeciwną ſkorbutowi, warzęchę, bobownik, gorczycę, liście burakowe, ćwikłę, ofet,

fzczy-

ſzczypior, albo iakie wyznaczą lekarze.

Abym ieſzcze nieco o zażywaniu wyrażoney zieleniny namienił, przydaię, że iey tak zażywać można iak świeżey, to ieſt: duſić w gorącym piecu ſzczaw, ſzpinak, lebiodkę, oſet (ktory ſmakuie iak ſzpinak) liście od rapontyki, ćwikłę, młodą pokrzywę, babkę, (ktora ma ſmak rozſady) podagrycznik (ktory oſobliwey ieſt zieloności) kozią brodkę i kwiat z gorczycy. Do ſup bierze ſię tłuſtoſz albo kurza noga (portulaka) endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, eſtragon, bazylika, ſałata, liście burakowe, rzeżucha, gorczyca, biedrzeniec czarny, (pimpinella ſangviſorba) kopr, borak, ſzczypior, i każda zielenina, ktora w piecu duſić ſię zwykła.

Więcey nie wſpomnę o zażywaniu tey zieleniny. Dobrzy kucharze, życia naſzego dobrodzieie, potrafią lepiey odemnie rozrządzić nią. Wſzyſt-

ko com dotąd o gotowaniu ſuſzonego warzywa wyraził, i co powtarzać ieſzcze o nim będę muſiał, dla niewiadomych w ſztuce kucharſkiey i nieumieiących ſobie poradzić uczyniłem.

Jeſzcze powiem o młodych pokrzywach, w zamiarze ſuſzenia ich, iż przez ośm tylko dni ſą młode i miętke. Przemyi, oparz, drobno poſiekay, i ſuſz czym prędzey. Przeſtrzedz iednak trzeba, iż dłużey gotować ſię powinne. Może lepiey byłoby młode pokrzywy poſiekane gotować nie oparzywſzy ich.

Młode buraki, korzeń i nać oparzone, poſiekane, ſuſzone i w piecu duſzone maią ſmak prawie bobu Tureckiego; lecz powinne być dobrze oparzone przed gotowaniem, aby ſmak burakowy wyciągnęła z nich woda. Tym końcem trzeba buraki gęſto ſiać, i wybierać iedne na ſuſzenie, aby drugie zoſtawione w ziemi do ieſieni, tym ſporſze uroſły. Czerwone podo-

baią ſię powſzechnie lepiey. Burakowa ſtrawa ieſt ſmaczna, i naturalną ſwą ſłodyczą tucząca, iako też i ſkorbutowi zabiegaiąca. Ja zalecam ią oſobliwiey, ile że robota około burakow ogrodowa i inna nie ieſt trudna.

Szparagi. Wierzchołek tylko długości palca bierze ſię i zaraz kładzie na ramę nad piecem ſtoiącą. Czyli oparzone, czyli nieparzone ſzparagi ſuſzyć lepiey ieſt, nie wiem. W ſupie probuiąc nieparzonych ſuſzonych i duſzonych, doznałem że dobre. Trzeba one ukropem oparzyć przed gotowaniem i wodę tę odrzucić. Zielone wierzchołki ſzparagow wpoł wyroſłych, czyli przeroſłych, ktore zrzynane nie bywaią, ſą do ſupy ieſzcze bardzo dobre po uſuſzeniu. W wielu Prowincyach Roſſyiſkich, w iedney części Polſki, na Wołoſzczyznie i innych mieyſcach roſną ſzparagi dziko, i rownie maią być dobre iak i naſze ogrodowe. Tam pożytecznieу

byłoby ſuſzyć takowe iak u nas, gdzie nie bez pracy przychodzą. Uſuſzywſzy, trzeba im przywrocić więtkość na wilgotnym mieyſcu, i w pakowaniu pieprzem przepruſzyć.

Groch cukrowy z ſtrączkami, zwykł ſię brać wcale młody do ſuſzenia, ale lepſzy wpoł doroſły, czyli iak zwyczaynie gotowany świeżo bywa. Nie trzeba go namaczać po uſuſzeniu, gdyż nie łatwo ugotowałby ſię miętko. W łuſzczce zaś ſuſzony, kwaśnieie i brudnieie przez parę wychodzącą z ziarek, lepiey więc groch wyłuſzczony ſuſzyć oſobno w gorącey izbie na ramach, a ſtrączki na gorącym piecu. W pakowaniu układay ie razem; nie mocno pakuy, aby koloru zielonego nie utraciły. Maiąc gotować ſtrączki ukropem dobrze oparz,

Zaden artykuł między ſuſzonym warzywem nie był dla mnie trudnieyſzy przeſzłego lata od grochu cukrowego.

Mam ieſzcze całe paki grochu, ktory w ſuſzeniu nie udał mi ſię. Dobroć w ſtrączkach odemnie pożądana ieſt ta: aby trochę więcey niż wpoł doyrzałe, rownie iako i groch, piękne i zielone zoſtały, i bez moczenia w iedney godzinie ugotowały ſię miętko.

Groch cukrowy bez ſtrączkow, ma być iak iuż namieniłem, ſuſzony bez oparzenia na ramach, w izbie gorącey, albo też na piecu miernie wypalonym. Oparzany i ſuſzony będzie zieleńſzy, ale też twardſzy w gotowaniu.

Faſoli albo Bob Turecki, groch ſzablaſty, nie oparzaiąc go rozerzniy w dłuż na dwie części, a dla prędſzego uſuſzenia poſiekay na kawałki w poprzek. Nie trzeba ciaſno pakować, aby nie zrobił ſię blady. Groch ſzablaſty koniecznie oparzyć dobrze przed gotowaniem trzeba.

Obadwa te gatunki bynaymniey niezwiędłe ſuſzyć nagle trzeba na piecu,

ieżeli kolor im właściwy chcesz zachować. Rama powinna na dwa cale być podniesiona wyżey nad piec, aby się nie przypaliły. Można też suszyć w poł doyrzałe ziarka Włoskiego i Tureckiego grochu, ktory do bobu prostego iest podobnieyszy.

Kto groch szablasty w swoich gatunkach chce mieć wcześnie, niech go sieie na inspektach, aby w poł Maia mogł być przesadzony, gdyby słoma iego była nawet piędziowey długości, oba te gatunki iak groch maią być suszone.

Groch, soczewicę i bob, rozgotuy na papkę. Gdy na dno garka upadnie i woda nad nią ustoi się, wyley na serwetę rozpostartą na sicie i zostaw tak długo, aż woda wszystka wyciekńie; gąszcz rozłoż na ramę do suszenia. Wodę odlaną z przecedzoną zmięszawszy, gotuy z pietruszką, selerami i galganowym korzeniem, aż na papkę. Przecedź przez durszlak,

doday trochę kwiatu muſzkatowego i pieprzu, pomięſzay z pierwſzą niezupełnie ſuchą papką i uſuſz obie razem. Utłucz ſuche grubo i przymięſzay, ieżeli dla podrożnych na morzu, ktorych zechceſz korzeni, iako to, pietruſzki, liścia ſelerowego, eſtragonu, bazyliki, boraku, iednym słowem co ci podoba ſię.

Aby groch, ſoczewica i bob mieć wſzędzie i przez cały rok, wiadomo każdemu, iż bez ſuſzenia umyślnego obeydzie ſię. Suſzyć wſzelako można tę leguminę dla umnieyſzenia wagi, dla ściśleyſzego upakowania, dla ugotowania w kwadranſie, i na oſtatek dla oſzczędzenia na okrętach wody lądowey w długim gotowaniu, ktorego taka legumina potrzebuie.

Kartofle i bulwy, obgotuy aby dały ſię obłupić, rozetrzyi na papkę, ktorą rozłożyſz na ramach, a gdy uſchnie potłucz na gruby proſzek na kſztałt kaſzy. Wolno też uſuſzoną

papkę połamać na kawałki, podług każdego wygody w pakowaniu. Ponieważ łupina od pieczonych kartoflow iest dobra do iedzenia, maiąc suszyć ie dla woyska, dosyć będzie na obmyciu ich czystym. Obiedwie te leguminy nie są trwałe w lecie; ażeby więc dla ubogich ludzi w tey części roku w ktorey im iak naytrudniey o chleb, pomoc z nich mieć, kartofle powinneby być suszenia artykułem naycelnieyszym.

Bulwy (*Tubera*) tę maią zaletę, że raz zasadzone same się krzewią i raz na zawsze rosną, chociaż innego starania około nich nie będziesz miał, procz corocznego iednego przeorania ziemi tey, na ktorey rosną. Możesz tę robotę na wiosnę podiąć i razem bulwy zbierać, a tym sposobem odbędziesz dwie roboty razem. Czyliż nie dosyć wielka przyczyna rozmnożenia tego warzywa, ktore mało pracy potrzebuie?

Dynię dobrze ugotuy na papkę, rozetrzey i tak iak kartofle ufufz. Połam placek fuchy na kawały, niech wilgocią mieyfca cokolwiek odmięknie i pakuy w ładunki z papieru, ktore znowu przefufzyfz przy piecu. Dynię tak fufzonę, trzeba przed gotowaniem oparzyć ukropem, dobrze rozetrzeć i gotować z mlekiem i z maflem a pieprzem zaprawić. W gotowaniu dziwnie narośnie i konferwuie fwoy naturalny fmak i flodycz. Tymże fpofobem można fufzyć marmeladę z iabłek; z winnych będzie naylepfza. Gotuią fię z wodą i z winem, a zaprawiaią fię na ftoł cynamonem i pieprzem.

Agreft niedoyrzały. Doyrzalego brać na tę potrzebę nie dobrze, ponieważ fkorka iego i nafienie twarde. Gotuy agreft poki nie popękaią fię iagody, co wnet naftąpi; rozgnieć na papkę, zmięfzay z trochą ięczmienney mąki, fufz na piecu, i potym utłucz

na proſzek. Można też ſuſzyć w piecu całkowite iagody na ſitach, albo rzeſiotach po wyięciu chleba.

Maliny. Jedne i drugie po uſuſzeniu, gotuy w wodzie z winem i na ſtoł z grzanką daway, zaprawiwſzy cynamonem i cukrem. Można też z obydwoch tych owocow zrobić ſok dobry do pieczyſtego.

Kardow, korzenia kopru Włoſkiego; Duńſkiey kapuſty (*borecole*) Murciańſkiey kapuſty (*coves murcianus*) nie mogłem na doświadczenie doſtać.

Ze w Holandyi ſuſzą ſpody od karczochow ieſt rzecz pewna. Zapomniałem ich ſadzić w przeſzłym roku, ale trzemniemam, że te ſpody pierwey trzeba oparzyć i potym czym prędzey na ramach nadpiecowych ſuſzyć. I całe karczochy tym ſpoſobem ſuſzyć ſię dadzą. Kto wie, iak wiele nie znaydzie i obmyśli ſię ieſzcze takowych Artykułow ſuſzyć ſię mogących. Ale tym

czasem dosyć na poprzedzaiących wiadomościach.

Sałata.

Regułą iest iedną zdrowia, aby żadnego pieczystego nie ieść bez sałaty; ponieważ ona wraz z octem rozwalnia żołądek i chyl poprawia. Wiele iest osob tak lubiących sałatę, że rownie iak moi ziomkowie Frankonowie, moi sąsiedzi Szwabowie i ia, iadamy nie sałatę dla pieczeni, ale pieczenią dla sałaty, i dla tego kolki nie wiele znamy. Ale iakże ona musi być smaczna w obozie, a ieszcze smacznieysza na morzu płynąc do Indyi &c.? Rozdzielmy na części iey opisanie.

1mo. Trzeba oparzyć tylą wody ile sałata może naciągnąć, aby znowu narosła, ostudzić, i zaprawić oliwą, octem i pieprzem.

Siekaną i ſzatkowaną kwaśną kapuſtę, opiekane i kwaśne buraki.

2do. Oparz, odley wodę, oſtudź i zapraw oliwą, octem, ſolą i pieprzem. Siekaną kapuścianą ſałatę, iak prędko świeżo poſiekaſz, nie czekaiąc aż zwiędnieie na ramy włożyſz, a po uſuſzeniu więtką trochę zrobiwſzy, pakuy w ładunki z papieru, przydawſzy trochę pieprzu.

Liście tłuſtoſzu, warzęcha, bobownik, rzeżucha, ſałata, ſzparagi, chmielu dzikiego wierzchołki; korzenie ſelerowe ze środkiem naci, endywia, wierzchołki z brokoli, cykorya mogą być razem zmięſzane i zaprawione.

3. Na wolnym ogniu gotuy dobrze nakrywſzy, z octem i z maſłem, albo też z octem i ſłoniną w koſtki rznięte. Rzniętą ſałatę z białey, zieloney, żołtey i kędzierawey Włoſkiey kapuſty, liście tłuſtoſzu, warzęchę bobownik, rzeżuchę, ſałatę, wierzchołki chmielu dzikiego, endywią, cykoryą

&c. można iedno z drugim w rożney proporcyi mięszać.

4. Rzodkiew rzniętą w talerzyki i raptem suszoną, a potym na proszek tłuczoną, namocz w zimney wodzie, aby napęczniała, i zapraw oliwą, octem, solą i pieprzem. Dla osob bezzębych, chcących żołądek pokrzepić, iest ta sałata wyborna. Takowa rzodkiew zachowuie całą swą ostrość, powinna więc w iesieni być suszona świeżo. Papier na iey paczki powinien być woskowany, aby żadna wilgoć nie doszła, ktoraby ostrość rzodkwi ulotliwą rozwolniła. Naylepiey iednak w butelkach się zachowa. Niżey opisany chrzan może tymże sposobem służyć za sałatę przeciw skorbutowi.

5. Rozmiękcz octem i wodą słoną, sałatę suszoną, przyday trochę soli i iedz zaraz, albo też przymięszay oliwy. Do tego gatunku sałaty należą: Nasienie rokambułu (*cepa ascalonica vel sterilis*) pory, cebula, głąby ło-

pianu, niedoyrzały agreſt, niedoroſłe ſtrączki pieprzu Indyiſkiego, grzyby, niedoyrzałe melony, i dynie i wſzyſtkie gatunki ſoloney podobney ſałaty. Pęcznieią one po więkſzey części tak doſkonale, iak gdyby nigdy ſuſzone nie były. Tym ſpoſobem ſolona cebula ſuſzona, kiedy iey doſtatkiem mieć można, ſtanie ſzczegolniey za wyśmienitą ſałatę na okrętach i w obozie. Rokambuł ieſt wprawdzie delikatnieyſzy, ale też więcey koſztuie.

Lubo ſpoſob ſolenia ieſt powſzechnie znaiomy, nie zawadzi iednak namienić iakim ia ſpoſobem cebulę i rokambuł ſolić zwykłem. Obłup cebulę i pokray ią w poprzek w talerzyki, rokambuł zaś weź z łuſką w całości. Jedno i drugie namocz w ſłoney mocno wodzie, i trzymay w niey cebulę przez 24. godzin, a rokambuł przez 48. godzin. W ten czas dopiero rokambuł obłup, gdy przez wodę ſłoną

łuſka zwolnieie i odſtanie. Jedno i drugie opłocz w czyſtey wodzie, aby ſol po większey części znowu wyſzła. Oparz wrzącym octem cebulę, ktora w cienkie talerzyki była pokraiana, raz, rokambuł zaś wzięty całkiem, trzy razy. Niechay w occie tak długo leżą, aż ocet zacznie ſtygnąć. Nakoniec włoż cebulę i rokambuł w ſtoy, albo w polewany garnek, przymięſzay do nich bobkowego liścia, kardamonu, gwoździkow, Angielſkiego ziela, pieprzu całkiem, eſtragonu, i co ci ſię zdawać będzie. Wley tenże ſam ocet na nie i zoſtaw. Wkrotce ſuſz na ramie nad piecem, a gdy uſchną, ſkrop octem, zapakuy w ładunki z papieru i przeſuſz.

Można też i z papki ſporządzić ſałatę, zwłaſzcza zrobioney z agreſtu i iabłek, iak wyżey opiſałem. W ciepleyſzych Kraiach można papki, czyli marmelady takowe mieć z pigwow i inſzych owocow.

O Korzeniach.

Nauka moia o powſzechnym roślin ſuſzeniu, może będzie tak ſzczęśliwa, że wiele rodzących ſię w naſzym Kraiu zioł i korzeni, zaſtąpią zagraniczne korzenie aromatyczne. Zyczemy ſobie tego ſkutku pożytecznego od dawnego czaſu, i nie od rzeczy ieſt zdanie twierdzące, iż domowe rośliny przyzwoitſze ſą naſzey naturze, a niżeli zagraniczne. A gdy ſprawa o zagranicznych korzeniach aromatycznych nie ieſt udecydowana, ani niemaſz okryślenia w iakiey mierze dla każdego kraiu ſa pożyteczne, opowiem ktore rośliny aromatyczne ſą lepſze do ſuſzenia, aniżeli ſię dotąd o nich w ogolności mniemało. Każdy tu poſtrzeże, co tylko względem moiey umieiętności ograniczoney ieſt nowego, ſpodziewam ſię więc, że oſoby odemnie więcey wiadomości

maiące

maiące doświadczenia moie rozſzerzać będą.

Smarże, od dawnego czaſu znane ſą, lecz ſuſzone na piecu ſtaną ſię daleko ſmacznieyſzemi, od ſuſzonych dawnieyſzym ſpoſobem na powietrzu. Doświadczyłem oprocz tego, że ſię w papierowych paczkach daleko lepiey konſerwuią. Zoſtaw ie na wilgotnym mieyſcu, aż zmiękną trochę, przymięſzay trochę pieprzu w pakowaniu. Nie probowałem ieſzcze odparzyć ſmarże przed pakowaniem.

Bylica, znana ieſt także dawno; lecz widziałem dotąd ſuſzoną w wiązkach tylko. Weź młodą niezupełnie rozkwitłą bylicę, poobryway kończyſte małe liſtki, uſuſz na piecu i zapakuy. Bylica i ſmarze może na słońcu uſuſzyłyby ſię dobrze.

Chrzan znaią w Roſſyi od dawnego czaſu ſuſzony. Ja go kraię w poprzek w talerzyki, a czaſem wzdłuż

cienko, w iesieni i na wiosnę, i nagle suszę. Potym go na proszek tłukę i przesiewam przez gęste sito. Ten proszek pakować trzeba w woskowany papier, aby ostrość ulotliwa przez doyście wilgoci nie rozwolniła się w chrzanie; naylepiey się zachowa w butelkach. Gospodarz może podczas wiosny opatrzyć się na całe lato chrzanem; że zaś chrzan nie ma mocy w lecie, a suszony iey nie traci, ostatni wygodnieyszy, nawet i ztąd, że naydrobnieysze korzonki iego zdadzą się na suszenie. Jeżeli proszek z chrzanu chcesz octem zaprawić, namocz go pierwey w zimney wodzie, żeby narosł, a moc iego zaraz odnowi się.

Kuczmorka (*Siser album*) znana iest także, rownie z nią obeyść się należy, z tą odmianą, że ią oparzyć pierwey trzeba wodą dla łatwieyszego skorki zdięcia. Zapakuy ią w prosty niewoskowany papier. Ten korzeń

trudny ieſt do rozmnożenia, ponieważ naſienie iego tak ciężko wſchodzi, że część weydzie iednego, a część drugiego dopiero roku. O czym w moim właſnym ogrodzie przekonałem ſię.

Biedrzeniec, kopr, eſtragon, bazylika, liście z pietruſzki i ſelerow, horak, zawſze bywały ſuſzone. Spoſob ſuſzenia ich opiſałem przy iarzynach.

O cebuli ieſt powſzechnie wiadomo, że do zaprawy naywiękſzey liczby potraw zażywana bywa. Jey niedoſtatek na wioſnę czyni kucharzom przykrość poki ſzczypioru nie maſz. W podroży więkſza z nią niewygoda, gdyż w zimie marznie ona, a na wioſnę wyſycha. Pokraiana cebula wzdłuż w kilka dni nie uſchnie; przeciwnie zaś prędzey od każdey inney iarzyny wyſchnie pokraiana w poprzek w talerzyki. Maiąc ią ſuſzyć trzeba wziąć nie zwiędłę i nagle ſuſzyć.

Podobnie ſzalotty, pory, ſzczypior. Szczypior powinien bydź drobno kra-

łany i raptem suszony. Gdy słońce naymocniey grzeie, tych ogrodowin za pomocą iego ciepła możesz sobie przysposobić obficie. W pakowaniu postąp iak wyżey przy innych iarzynach namieniłem. Rownie i z rutą obeydziesz się, ktorą niektorzy iedzą z chlebem i masłem.

Bulwy. Suszenie ich przy iarzynach opisałem, tu ich tylko dla korzennego smaku wspominam.

Wierzchołki zielone od szparagow w poł wyrosłych iak suszyć, opowiedziałem wyżey przy szparagach. Tu tylko powtarzam, iż na zaprawę potraw zdadzą się.

Niedoyrzałe strączki pieprzu Indyiskiego, pokray w poprzek w talerzyki i susz nagle na piecu. Może z nich bydź zaprawa potraw.

Rokambuł albo czosnek z nasieniem, iest daleko od ordynaryinego przyiemnieyszy. Rownię iak iest prezer-

watywą podczas panuiących zaraźliwych chorob, osobliwie w obozie, a ieszcze bardziey na morzu, tak też iest zdrowy przydany do mięsiwa niestrawnego sprawuiącego wiatry albo rznięcie. Naprzykład pieczyste baranie, gęsie i kacze.

Pokray rokambuł w poprzek w talerzyki, ususz nagle i stłucz na proszek. Można ten proszek w szkle na stoł dawać, aby iak sol i pieprz był do gustu każdego na pogotowiu.

Mogę na tym mieyscu przypomnieć: macierzankę, skorki cytrynowe, iałowiec, bzowy kwiat, na proszek utłuczone, i co kto odemnie więcey zna.

Namienić ieszcze muszę, że zamiast odwilżenia suszonych roślin, odstawuiąc takowe do piwnicy, można one skropić wodą, w tę miarę aby łatwiey ciasno pakować się dały, byleby po upakowaniu znowu przesuszyły się paczki dobrze.

* * *

O ſuſzeniu rożney karmiącey zieleniny, niektorey zdatney do iedzenia odchodzącey między plewidłem; także o zieleninie ogrodowey w lecie iako mniey potrzebna wyrzucaney; i naci od korzonkow odcinaney i podleyſzych liści bydłu i ptaſtwu na paſzę dawanych, o tym wſzyſtkim tyle tylko powiem, że mogąc każdego roku dla ubogich przydać ſię, nie należy ciepła po upieczeniu chleba w piecu zoſtaiącego tracić daremnie, lecz chleb wyiąwſzy napełnić zaraz piec takową zieleniną. Można ią też zacząć ſuſzyć na ſłońcu a ſkończyć w piecu. Ze takowa zielenina dobra ieſt w zimie dla bydła, wie każdy, ale nie każdemu znaioma ieſt zdatność iey na pokarm tuczący ptaſtwo gdy oparzy ſię i poſypie trochą mąki. Co ſię takowey ziele-

niny uzbiera w poźney ieſieni, można natłoczyć w naczynie i wſtawić w świeżą wodę na wierzch, aby zielenina nie zagrzała ſię i nie fermentowała. Tym ſpoſobem można wiele zboża oſzczędzić.

Koniec Części pierwſzey.

